

# Suggestions de Noël

Découvrez les suggestions de  
notre Chef Jérémy MARTIN .

Discover our Chef Jeremy  
MARTIN's suggestions.



## ENTRÉE - STARTER

Saumon gravlax à la vanille de notre producteur Sylvain de AURO Tahiti - 2 650  
Gravlax salmon with vanilla from our producer Sylvain from AURO Tahiti  
Avec condiments de mangue et avocat en guacamole  
*With mango and guacamole avocado condiments*

## PLATS - MAIN COURSES

Mahi-mahi rôti, de notre pêcheur Stéphane Lopez - Roasted mahi-mahi, 3 500  
from our fisherman Stéphane Lopez  
Servi avec pommes de terre grenailles confites, crème de christophine et jus de viande  
*Served with candied new potatoes, « christophine » cream and meat juice*

Ravioles à la truffe - Truffle ravioli 3 800  
Servies avec une escalope de foie gras poêlé et son bouillon de volaille  
*Served with pan-fried foie gras and poultry stock*



VAITOH  
BAR - RESTAURANT

Taxes et service compris.  
Taxes and services included.



Sans gluten  
Gluten free



Épicé  
Spicy



BIO  
Organic



Végétarien  
Vegetarian



Vegan

L'ensemble des tarifs est exprimé en Franc Pacifique.  
All prices are indicated

# Entrées

## LES ENTRÉES

---

### Salade de thon mi-cuit au sésame façon César

Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, thon mi-cuit au sésame

2 700

### Carpaccio de boeuf Black Angus

Copeaux de parmesan, salade roquette

2 550

### Salade d'émincé de volaille façon César

Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de volaille

2 350

### Poisson cru traditionnel au lait de coco frais

Thon coupé en dés cuit au citron vert, carotte, oignon, tomate, concombre, lait de coco frais, servi avec du riz

2 450

### Burrata crémeuse et ses antipastis de légumes

Servi avec focaccia aux olives, huile au basilic

2 550

### Salade de brie pané, magret fumé, pignons de pain

2 850

# Plats principaux

## LES BURGERS

---

### Bacon cheeseburger

Pain buns du « Fournil Hautbois », steak de boeuf charolais, bacon, salade, tomate, cornichon, confit d'oignon, fromage cheddar, sauce burger, servi avec des frites

2 800

### Fish burger

Pain buns du « Fournil Hautbois » au curry, pêche du jour panée, salade, tomate, confit d'oignon, sauce curry, servi avec des frites

2 650



**VAITOHİ**  
BAR - RESTAURANT



Sans gluten



Épicé



Bio



Végétarien



Végétalien

Taxes et service compris.  
L'ensemble des tarifs est exprimé en Franc Pacifique.

# Plats principaux

## LES POISSONS

---

<b>Risotto safrané aux crevettes de la Presqu'île, façon paëlla de la mer</b>	3 650
<i>Bec de cane, crevettes, moules, chorizo et petit pois</i>	
<b>Poisson du jour sauce Bengali au curry vert et lait de coco</b>	3 450
<i>Tomates rôties et courgettes, servi avec du riz jasmin</i>	
<b>Linguine aux deux saumons</b>	3 350
<i>Fumé et snacké sauce au vin blanc</i>	

## LES VIANDES

---

<b>Entrecôte Angus grillée sauce roquefort (300gr)</b>	3 700
<i>Servi avec des frites</i>	
<b>Magret de canard entier</b>	3 850
<i>Gnocchis de uru, mélange de champignons forestiers, jus de viande</i>	

# Desserts

## NOS SUGGESTIONS

---

<b>Tiramisu au Nutella</b>	1 250
<b>Assiette de fruits frais</b>	1 250
<b>Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)</b>	1 250
<i>Coco, café, chocolat noir, mangue, passion, framboise, fraise, citron, vanille</i>	
<b>Tarte citron déstructurée</b>	1 250
<i>Crème citronnée; gel de citron, citron confit, meringue</i>	



**VAITOHİ**  
BAR - RESTAURANT



Sans gluten



Épicé



Bio



Végétarien



Végétalien

Taxes et service compris.  
L'ensemble des tarifs est exprimé en Franc Pacifique.